

CHOUX ROUGES AUX P'TITS LARDONS

INGRÉDIENTS

- Un petit chou rouge
- Échalotes
- 50 gr de lardons fumés
- 2 c-à-s de vinaigre (au choix balsamique....c'est comme vous préférez !)
- Sel et poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 15MN
TEMPS TOTAL : 30MN

PRÉPARATION

A l'aide d'un couteau bien aiguisé, sur une planche coupez votre chou en 2, puis ôtez le « trognon ».

Découpez finement votre chou en lamelles. Lorsque vous avez la quantité souhaitée, le mettre dans un saladier, de la même façon, découpez finement votre échalote que vous mélangerez au chou.

Dans une casserole, chauffez 2 c-à-s de vinaigre, le verser chaud sur le chou et remuer.

Puis faites revenir les lardons, juste le temps qu'il soient cuits, ils rejoindront alors les autres ingrédients dans le saladier.

Et voilà c'est déjà prêt !!!

Votre chou rouge sera encore meilleur si vous le laissez macérer quelques heures avant de le déguster.